

**SYLABUS**

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2019/2020.

(skrajne daty)

Rok akademicki 2019/2020

**1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE**

Nazwa przedmiotu	Ustawodawstwo żywieniowe
Kod przedmiotu*	
nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Medycznych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Instytut Nauk o Zdrowiu
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	I stopień
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne/niestacjonarne
Rok i semestr/y studiów	Rok II; Semestr III
Rodzaj przedmiotu	Dodatkowy
Język wykładowy	Polski
Koordynator	Dr Kamil Szpyt
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	Dr Kamil Szpyt

\* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

**1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS**

Semestr (nr)	Wykł.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt. ECTS
III	10								2

**1.2. Sposób realizacji zajęć**

zajęcia w formie tradycyjnej

zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

**1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)**

1.4

Zaliczenie z oceną

**2. WYMAGANIA WSTĘPNE**

Brak
------

### 3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

#### 3.1 Cele przedmiotu

C <sub>1</sub>	Zaznajomienie studentów z podstawową wiedzą z zakresu polskiego i europejskiego ustawodawstwa żywieniowego
C <sub>2</sub>	Uzyskanie niezbędnej wiedzy w zakresie korzystania z prawnych podstaw ustawodawstwa żywieniowego
C <sub>3</sub>	Kształtowanie postawy studenta do aktywnego pogłębiania wiedzy z przedmiotu: ustawodawstwo żywieniowe

#### 3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu	Odniesienie do efektów kierunkowych <sup>1</sup>
EK_01	Student zna podstawy prawne polskiego i europejskiego ustawodawstwa żywnościowego	K_W01
EK_02	Student potrafi korzystać i wdrażać do praktyki ustawodawstwo żywieniowe	K_U8
EK_03	Jest odpowiedzialny za systematyczne pogłębianie wiedzy z zakresu ustawodawstwa żywnościowego	K_04

#### 3.3 Treści programowe

##### A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Polskie ustawodawstwo żywieniowe.
Warunki zdrowotne żywności i żywienia
Europejskie ustawodawstwo żywieniowe
Nadzór nad warunkami sanitarno-higienicznymi determinującymi stan zdrowia człowieka w świetle obowiązującego ustawodawstwa.
Aspekty prawne stosowania opakowań do żywności
Prawa konsumenta na polskim rynku.

<sup>1</sup> W przypadku ścieżki kształcenia prowadzącej do uzyskania kwalifikacji nauczycielskich uwzględnić również efekty uczenia się ze standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela.

### 3.4 Metody dydaktyczne

Wykład z prezentacją multimedialną.

## 4. METODY I KRYTERIA OCENY

### 4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

Symbol efektu	Metody oceny efektów uczenia się (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	Forma zajęć dydaktycznych (w, ćw, ...)
EK_01	KOLOKWIVM	W
EK_02	ZALICZENIE USTNE	W
EK_03	OBSERWACJA W TRAKCIE ZAJĘĆ	W

### 4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

#### Wykłady:

##### 1. Zaliczenie w formie ustnej:

A: Pytania z zakresu wiadomości do zapamiętania;

B: Pytania z zakresu wiadomości do rozumienia;

- za niewystarczające rozwiązanie zadań tylko z obszaru A i B = ocena 2,0

- za rozwiązanie zadań tylko z obszaru A i B możliwość uzyskania oceny od 3,0 do 5,0

#### Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie wiedzy:

Zaliczenie ustne problemowe:

– student generuje / rozpoznaje odpowiedź

#### Ocena wiedzy:

Kolokwium ustne:

5.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 92% - 100%

4.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 84% - 92%

4.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 76% - 84%

3.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 68% - 76%

3.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 60% - 68%

2.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia poniżej 60%

#### Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie umiejętności:

### Zaliczenie praktyczne

Zaliczenie zorganizowane w postaci określonego zadania do wykonania, dopuszczalna również prezentacja lub wykonanie projektu, realizacja określonego zadania.

### Ocena umiejętności

5.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest dobrze przygotowany, bardzo dobrze zna podstawy prawne polskiego i europejskiego ustawodawstwa żywnościowego.

4.5 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, dobrze zna podstawy prawne polskiego i europejskiego ustawodawstwa żywnościowego.

4.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest poprawiany, dobrze zna podstawy prawne polskiego i europejskiego ustawodawstwa żywnościowego.

3.5 – student uczestniczy w zajęciach, jego zakres przygotowania nie pozwala na całościowe przedstawienie omawianego problemu, dostatecznie zna podstawy prawne polskiego i europejskiego ustawodawstwa żywnościowego, często jest poprawiany.

3.0 – student uczestniczy w zajęciach, dostatecznie zna podstawy prawne polskiego i europejskiego ustawodawstwa żywnościowego, jednak często popełnia błędy.

2.0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wypowiedzi są niepoprawne merytorycznie, nie zna podstaw prawnych polskiego i europejskiego ustawodawstwa żywnościowego, często jest poprawiany.

### Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie kompetencji społecznych:

Obserwacja opiekuna, ocena grupy, samoocena

### Ocena kompetencji społecznych:

Ocena średnia ważona wynikająca z ocen cząstkowych za:

-umiejętność pracy w grupie 2/3;

- umiejętność prezentowania wyników prac na forum grupy 1/3.

Zakres ocen: 2,0 - 5,0

## 5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów	10
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	5
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	55
SUMA GODZIN	65
<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS</b>	<b>2</b>

\* Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.

## 6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	
zasady i formy odbywania praktyk	

## 7. LITERATURA

Literatura podstawowa:  <ol style="list-style-type: none"><li>1. Tacznowski M., <i>Prawo żywnościowe</i>, Warszawa: Wolters Kluwer, 2017.</li><li>2. Korzycka-Iwanow M., <i>Prawo żywnościowe: zarys prawa polskiego i wspólnotowego</i>, Warszawa: LexisNexis, 2007.</li><li>3. Akty prawne</li></ol>
Literatura uzupełniająca:  <ol style="list-style-type: none"><li>1. Oleszko A., <i>Prawo żywnościowe wspólnotowego rynku rolnego</i>, Kraków: Zakamycze, 2006.</li><li>2. Czasopisma branżowe</li></ol>

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej